

微電腦炊飯電子鍋

使用說明書

NS-YSF10/NS-YSF18

- ●振測您護賀本番品。
- ■請在使用前詳讀使用說明書,以便正確使用,並請妥善保管本說明書。

日绘

| 升錦飯/手巻壽司/欄米紅豆飯 ··· 16 書話藝湯/五種類菠菜湯 ······· 17 |
|--|
| 清理。全的产品是大概的企业的 |
| 清理 |
| 困惑時 |
| 認為故障時 · · · · · · · · · · · · 20 出現此現象時 8.緊急處理方法 · · · · · 22 規格 · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| |

製 造 商:象印股份有限公司

地 址:日本國大阪府大阪市北區天滿:丁目20番5號

販 賣 商:台象股份有限公司 / www.zojirushi.com.lw

地 址:台北市中山區長安東路二段100號9F 服務電話:(02)2506-9009、0800-880-141

全注意事項 務請遵守

- ●以下所示注意專項分為"舊告"和"注意"兩項·以防止給使用者或他人帶來危害或損害。
- ●每個注意專項部涉及有關安全的重要內容 · 務請遵守 ·



表示如果操作有膜,可能會導致重傷的內容。

△ 注意

表示如果操作有限,可能會導致受到傷害或物品指害的內容。

告



牌勿使用交流110伏特以外的電源。 否所・會導致火災・離電・



國勿改造。除了本公司技術人長以外,關勿折 卸·推理·

否例,有火災、陽電、受傷之危險、當要條理時、請念 |梅本公司服務中心|



酬勿用手觸接蒸氯口。

否则、會專致很佳。 尤其應注意讀物重要幼兒精技。



讀勿用漢的手播披電源福頭。

否则。有可能會導致制電或受傷。



調勿浸水或潤水·本體內部間勿進水· 西州·會有短銘、解電之於除。



護勿將別計、繼終等金屬物、以及其 他美物於入酒製孔和總確慮。

否則)容導致無確、異常情況的是

調勿論變幼兒單獨使用,請勿 放在變効兒獲得到的地方。

否則會有遺傷、損電、受傷之危險。

調勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。 否则,會有過個之危險。

除使用說明書,食罐中所記載的炊飯、保温、無 煮以外·購勿用於其他用途。

- 勿用於會材放入豐料條加熱的料理
- 勿用於放入烘焙氨等豐薑的料理及高食

否則,會導致蒸眾途徑等的堵塞。



電源線或電源插頭有機傷或電 漂播**座點動時,請勿使用**。

否則、會議致轉電。 经路-事化-



電源維持の製御・崩壊・過度開始・ 拉拉·扭轉-打結-成集近高濃慮。 设施勿配上首相 - 唐贴、咬重斯目行 組製 - 西州 - 電道線構像 - 會導致短 語·看火·



鎖勿讓電源接頭接觸到蒸凱。

電源延續受到蒸氣影響,會導致經濟、看火一 若於置在可清點式煮上時 : 鎮注意不可騰電源抽損接觸到 TEM .



務必把電源描頭完全插入極座。

否則、會導致職電、祕路、曹總、曹炎、

需單獨使用穩定15安培以上的電源插座。 看與其他器具共同使用·多孔結察會因出複響常發動機 章 - 以致電線署火 -

電源插頭及前端有灰塵沾附時:應仔網槽拭。 否則,會導致火災。



在沒有成年人或監圖人等對本機整的使用數手相 揮管理或指示的情况下,本身對於運動能力、關 畏能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人(包 括兒童 } 嚴禁使用本機器。顯確保兒童不使用及 砂端水機絲.



發生異常及故障時,讓立即停止使用。 如果然常使用會運動管局。吾火,屬電。受傷的急略。

AN HERY RE

漫歌孔

- 《異常・故障例》 《電源経論、電源線、本館福頭異常發熱
 - 電源線排催 解従導致通電影論
 - 本糖雙形成實常發熱
 - 本精管煙、羽魚臭味 ·本體的部分嚴揭 · 關動或晃動 等

着生以上現象時・韓立即被下電源播頭・並治詢本公司服務中心・

您所購買的商品與本說明書的指圖可能會有不符之處。



△ 符號表示有警告及注意內容。
在圖示內或附近有文字說明。



○ 符號表示禁止事項。 細中標註有其體的禁止內容。



● 符號表示強制或指示事項的內容。
■中醛附近機註有具體的指示內容。

注 意



請不要在炊飯中或剛煮好飯時選揚本體高溫都 位。打開上蓋時,小

心 蒸氣 · 攪拌 米能時 · 注意手不要碰勝 到內鍋鍋槽 ·

特別是內層組及 內議。加熱很等 全層形位

· **都也投掉曲約**(阿否



移動本體時期勿碰攜或 推擊到上蓋開閉紐。

否则:一旦上蓋突然調放會導 取過億和受傷。



上面面原组

0

除專用電腦醫外請勿使用其中之一種。 连專用電腦鍵體勿用於其他數具。

函類·會有等致拍閱·能炎的預驗。

简勿在最水的地方或火蓬附近使用。

西州·會導致機體>溫電燈變形。

間勿使用專用內偶以外的容器。

否則,易導致內賴過熱而發生故障。

請勿在正理論是 《幸福過近之處使用》 在顧月用寄權等重权報時 · 注意請勿應表案無法 排出。

密則《蒸氣或散熱》會導致蒸豐或率領損傷。豐色或 專形。



調勿放在不穩定的地方或不耐熱的整子上使 用。

否则: 會導致火災的危險。

調勿在貴國強壓不夠的滑動式桌上使用。

一旦清勤式桌子摄填,電子前掉落,會聯發受傷或續 個。

1.01.規格·調在負荷重量為19kg以上;1.81.規格·關在 負荷重量為20kg以上的地方使用 -



不使用時、調將電腦振碟技能結准。

而別:會導致受傷:過信:或因電源線材破損等效需 電:重電:火災:



請待本體冷節後再進行清理。

THE RESCUENCE TOWNS AND

拔下電源插條時、務必手持插頭。頭勿拉扯電源 解。

否排:曹操技雕電、短拍、棚生火炎。

將本體補頭完全插入本體。

否则 · 會百得效明電 · 知珠 · 冒煙 · 配火的危險 ·

電源線破損時,請更換專用的電源線。

更换時,調確認好產品的型號後,到本公司的風影中心購 頁更換,以創免發生忽檢。

敬請注意

關勿在本體 (特別是蒸氣口)上覆蓋抹布等。 查則·會導致本體或上蓋變形·變色的原因。

請勿損傷内養或使內國歷形。

透別,會導致效振不良。

請勿在內鍋外側或電子鍋本體內傷沾附異物(飯粒· 米粒等)狀態下使用。

否則,會導致收集不拘。

謂勿未並內領域內鍋未加水時進行炊糧、

否则 會導致故障。

請勿測水或放置於潮港處使用。 否與會導致賴電和故障。

篇勿在陽光直射的地方使用。 否则: 音樂遊響色。

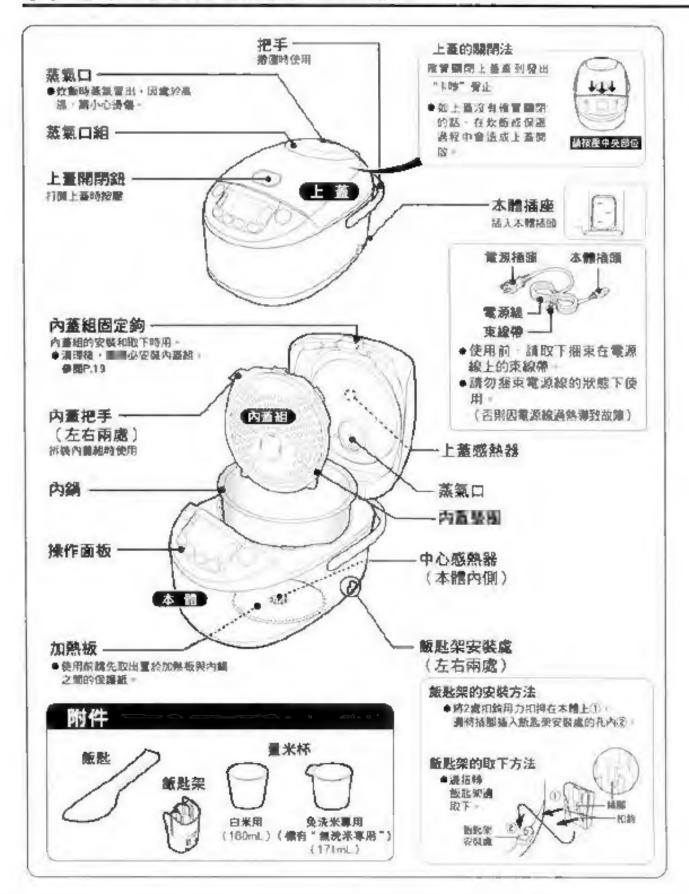
雕勿在蒸氣會哺到其他電腦的地方使用。

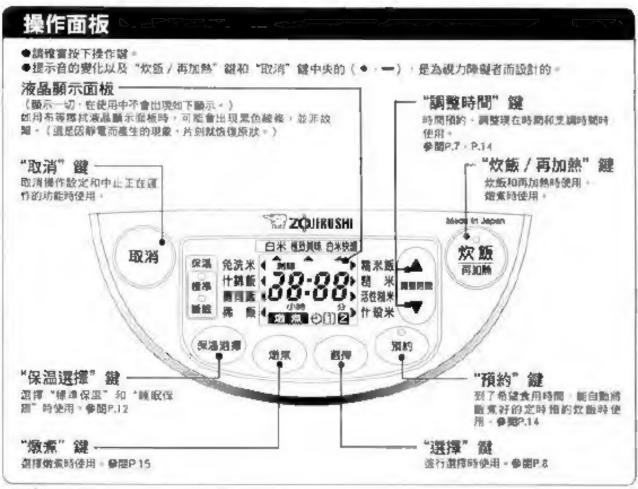
否則,會因素監構出導致電腦的火災、故障、關色及變形。

關勿在容器堵住本體底部通复孔的地方(地毯、漿料 核、鋁箔等上面)使用。

否則・會導致故障・

各部位名稱和使用方法







內鍋保養方法

內鍋芸使用不慎遺損個,會使塗屬製酒、故謂小心使用和清洗。

(炊飯前)

- 講先辨混入米中的異物(小時石等)清餘後再洗米
- ■請勿使用打偿器等器具洗米
- 購盈免額洗米時所使用的金屬額到, 驗打到內額
- 此內調只跟用於此款電子解效策: 請勿用於其他用途
- 〈效應完成〉
- ■調勿直接在製內加入關等調味料攪拌(如:作費司飯時等)。
- ■請勿使用金屬杓子(如:器紙盤・素素時等)
- · 廣勿般打內鍋 (如:強飯時等)

(清理時)

知

- 論勿放入渴能及餐員發等
- 使用調味料後請個快洗淨
- 額使用海結塊等軟性材質物质洗
- 購不更使用信期水(報看水等)汽油・去污粉・去污刷(尼灌・金屬等)、源白刺等

因長期使用,會耗損內額的防沾塗着。 ●有助會用調查等或射等。但不影響等生

- ■有時會法現色眾或剝落、但不影響衛生及進品性能、對人動也無害、並能正常太嚴、保溫、嫌賴、歌蘭安心使用。
- ●若在服防沾塗屋到落或內鍋到傷時可購買內鍋更換。--◆翻P.19



有關糙米活性化

●本產品可煮機米。此外,還權"活性額米"功能,可使糖果活性化。提高營養價值。

關於活性糙米功能選擇

選擇"活性糯米"功能炊煮糕米飯時,首先進入穩米活性化程序,然後會自動進入一般的穩米炊飯程序,由於在隨米活性化過程中,須將鍋內的溫度維持在約40°C達2小時,所以將飯畫熟寫花約3小時15分鐘到3小時35分鐘,透過幾米活性化,營養成分之一××。氨基丁酸的含量將增加到穩米原有含量的約1.5倍。此外,與一般的糯米飯相比要素軟得多,容易入口。

※ y-氨基丁酸

Y-氨基丁酸是氨基础的一種、具有降低血壓、健定神經的效果。

美味炊飯、可口的保温

美味炊飯

●正確量米(1.0L規格為5人份・1.8L規格為10人份。) 務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。如用按鍵式自動農米機和商店出售的量米杯(200ml)・量米

●快速滔米 装革保好能够水的海米缺

①沖洗 第一次放役多水硝加混合。立即將水倒浮

(2)洪米 水倒掉的狀態,將手指體成爪狀,快速於餡內

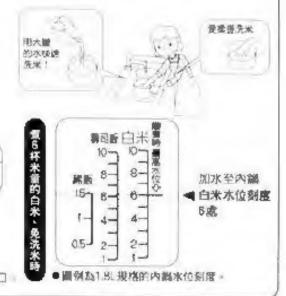
続圖20周左右!

①沖洗……個入大量的水再倒淨。用重擔 ②洗米動作。 ※②-③動作重複約2-3次。直到水豐半透明狀。

●正確增減水量

| 米的種類 | 胚芽米 | 新米 | 舊米 |
|------|------|-------|-------|
| 水量 | 基本按照 | 比水位刻度 | 比水位刻度 |
| | 水位刻度 | 稍微減少些 | 稱微潮加些 |

- ●不要使用鹼性強的水炊飯 否則米飯會變量、或發粘。
- ●炊飯結束後請馬上慢拌
 便多數的水分蒸霜,避免米飯結塊或粉點,保持米飯器數可□



可口的保温

- ●將米飯保存於內鍋中時·請務必使用保溫功能。
 - ●在電源插頭拔下或保溫取消的狀態下,不使用保溫功能將米飯保存於內鍋中時,會導致米飯產生異味。
- ●為防止米飯的乾燥、豐味、豐色・不要進行下述之保温。
 - ■加入剩飯
 - ●使用保溫功能平加熱源的來飯
 - 加入配料及調味料烹煮的什餘飯、糯米飯、番薯盐等米級
 - 炸薯餅、個湯等米飯以外的食品
 - ◆保護12小時以上
 - ●保温敷煮料理
 - 断點放在鍋內
- ●少量米飯保温時,將米飯集中堆在內鍋中央。



時間的調整方法 提示音的種類及切換方法

時間的調整方法 時間以24小時表示。由於至溫等的不同。有時會出現少群國美。

當時間出現誤差時、請依照以下順序進行調整。

- 當時間出現識差時,則不能在預定時間完成炊飯。
- ●炊飯、再加辣、做煮、標準保温、睡眠保温、定時預約炊飯中・無法進行時間調整。

例: 自賴時期是15:01,而顯示時間為14:56時

- 7 將內鍋放入本體中·關閉上蓋並連接上電源插頭和本體插頭
 - ①勝本體循頭完全插入本幣
 - ②將電源插頭確當插入插座
- 2 按"調整時間"鍵的 ▲ 或 ▼ 鍵・ 將顯示時間調整為現在時間 時間顯示閃煌

按 ▲ 鍵:以1分錯為單位流境 按 * 課:以1分類為關何發謝 報件報繳不加,掛 以10分鐘為單位快 速波堆/波波。

3 時間調整完成後,閃爍燈將變為持續亮燈 目前時間被調整後、經過3秒鐘、閃爍燈將變為持續亮燈。



◆本產品具有提示資告知功能,即在欠款《辦無》開始、光域定時預約和京報 數支時等,以提示資來告對的功能。 慢類及切換方法

可從以下傳播排示音論論。

| 提示機器和用途 电音 特别 | 音樂告知 本是品的標準報知音》為出版 設定值。 | 無機相提示 希望斯提示音解如改善為 使性器網知時使用。 | 辦實 希望消除提示自時使用。 |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 炊飯 (徽煮) 開始時 | 小星星 | - . | |
| 完成定時預約時 | 小屋屋 | *** | l. |
| 牧飯 (燉煮) - 再加熱粘束時 | 孤独花 | "哪" 鳴響52次 | 不鳴響 |

將內鍋放入本體中·關閉上蓋並連接上電源插頭和本體插頭

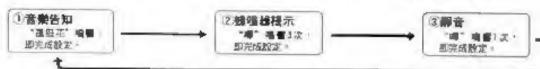
①將本體插頭完全插入本體 2 將電源插頭程實插入插座

2 按 明 三秒鎖以上

- ●不能切換再加熱開始時的提示音。
- ●在炊飯(樹業)和定時預約炊飯中、以及保 温中也能夠進行切換。
- 予能順利進行切換時,額從步骤 / 再次重新 問始。

3 希望切换的提示音在鳴響後即完成設定

提示的切換及設定完成音 ● 被"帕约" 第三秒以上的同時,報知以①→②→①進行初達。



■切換強的提示量、即使被下補額、仍被記憶。

炊飯方法

基本的炊飯方法

初次使用時、歐清洗內額、內量網、基單口組及創件。發展P.18

1

使用附屬的量米杯進行量米

以量米杯(160mL)平 口盤滿1杯為標準進行 量米・



白米、糖米、什酸米、養芽米→以白米用量米杯(180mL)

免洗米炊飯時



以免洗米專用量米杯 (膠有"無洗米專用")(171mL)

※忘記選擇 "免洗米" 項目時,有可能會影響效數效 業和導致溢出。

所謂"免洗米"

●是指無需洗米即可炊飯的新型米。在日本情報的特 殊加工法。並不改變其原有品質、從普通白米表面 去除發留米種的業。

2

洗米、增減水量

洗米方法→參閱P.6 "美味炊飯/快速滔米" 勝內鍋屋於水平處,根據烹煮項目的水位到 度進行增減水量,參閱P.10

並詩米麗平 -

满根撑米的杯散加入水量。

●米不需浸泡可立即炊飯。烹煮浸泡過的米 及便用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。

免洗米炊飯時

為使免洗米米粒全部浸泡至水中·實際轉提 拌2~3次後再增減水量

水位刻度與白米時相問。

- ●免洗米因罐米方法不同,有時會在米粒表價報下較多避粉質,米上的澱粉使水過於混濁時,可能會導致米飯無轉、溢出或影響炊飯效果。當水過於混濁時,購持續接水直到水便成透明散為止。
- 間依照內鍋水位刻度來加水。
- ●若水仍慮於混濁狀態・鶏勿炊煮免洗米。

3

將內鍋放入本體中,安裝內蓋組和蒸氣口組,關閉上蓋, 並連接上電源插頭和本體插頭

據去內賴外側和本體內側沾附的水分和異物,放入本體中。

- ①將本體插頭完全插入本體
- 位將電源插鎖豬價插入插座

4

用 ## 雞選擇烹煮項目

按键即可移動"▲"的位置,直接烹煮项目。



- ●持續按體則可快速移動·返回"白米"時,移動將停止。
- ●選擇"白米"、"程致美味"、"免洗米"、"鴉米"、"活性穩米"或"什麼米"功能效應 後・其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。
- ●所謂"什酸米"功能,主要是以精米,再加入其他數種股類混合,一起炊煮。 除了以精米為主的什般米,請勿炊煮其他種類的什般米,否則會導致溢出,或影響炊飯效果。

- ●因款飯條件的不同·有時煮好的米飯底部可能會有淺黃色的鍋巴。
- ●連續炊飯時,腈先冷卻本體和上蓋至接近體溫溫度。太熱會影響炊飯效果。

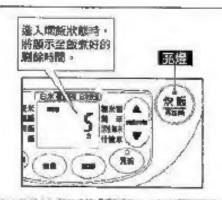
5



炊飯/再加熱燈亮時·開始炊飯的提示音(蛛鳴器)鳴

進入和飯狀態時,將顯示至數煮好的樂館時間。

●確認保溫燈處減燥狀態後接"炊飯/再加熱"變。 若保溫燈亮燈時,則進入"再加熱"。參屬P.13



6

炊飯結束的提示音(蜂鳴器)鳴響, 自動進入保溫後,請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動進入保温,此時標準保温機與起, 並以1小時為單位顯示保温經過時間。

炊飯緒來後請立刻攪拌米飯,使多錢的水分素變, 以防米飯站塊或發點。

→請使用陽熱手葉或軟布等按書內關攪拌。 (小心邊傷)



- ●提拌米飯時,內銷有時會轉動,如使用關係手責等接住,可防止轉數及內鎖底部(外側)的損傷等。
- ◆若將保溫一度取消後·海次進行保溫時,顯示會返回到"0小時"。
- ●炊飯箱束時的提示音可以進行切接·參爾P.7 "提示音的種類及切換方法"

7

使用結束後接



鍵,才可拔下電源插頭和本體插頭

| | | _ | Marian Maria | 1.0仁規格 | 1.8L規格 |
|-----|-----|----|--------------|--------------|--------------|
| Ė | | | 米 | 約50分類 | ~1 小場 |
| # | 致 | 美 | 喋 | 約1小時5分鐘 | ~1小時15分離 |
| 白 | 米 | 快 | 速 | 約28分鏈~45分鏈 | 約30分鐘~50分鐘 |
| 免 | - 3 | 先 | * | 約45分鐘~55分錯 | 約50分鐘~1小時5分鐘 |
| H | 1 | 4 | 飯 | 約1小時~1小時10分離 | |
| | 1 | F) | 蕉 | 約40分鐘~50分鐘 | 約40分鐘~1小個 |
| ii. | | | 皷 | 約1小時 | ~1小時10分鐘 |
| 7 | | * | 巍 | 約50分鐘 | ~1小時 |
| 100 | | | * | 約1小時25分額 | ~1/小時45分銅 |
| 苦 | 性 | 糖 | * | 約3小時15分鐘 | ~3小時35分鐘 |
| 4 | - | R | 米 | 約1小時30分額 | ~1小時55分鐘 |

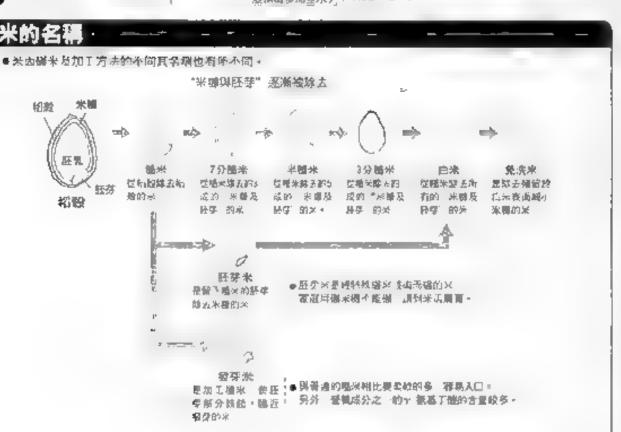
- ●為電壓110V、室温20°C、水温18°C的場合。
- ●時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間、另外因電壓、室温、季節、水量等而異。
- ●什錦頸由於在米中加入了配料等,為了使其實味可口,炊飯時間美比白米亚县一些 (預檢略間大約期要30分鐘)。

炊飯方法

炊煮各種米飯

| 烹煮項目 | * | 選擇項目 | 水位刻度 | 炊飯容量 (杯酸) | — ~ 提示 — <i>—</i> |
|------|-------|------|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| 白米 | 自米 | 白米 | 白米 | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10 | |
| 種欲美味 | 自米 | 權致變珠 | 白米 | 1.0L: 1~5.5 1.8L: 1~10 | · 延見預購及開業時間 · 後米截更加蓄 Q養味 · |
| 白米快速 | 自米 | 白米快速 | 白米 | 1.0L: 1~5.5 1.8L: 1~10 | · 理關較理效量自來解除資格自來較 值。 但明可職應均的編書階級。 |
| 免洗米 | 免洗米 | 免洗米 | 白米 | 1.0L : 1~5.5 1,8L : 1~10 | |
| 什餘級 | 白米 | 什錦飯 | 白米 | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | ·加入应明的量的信息量的30~50% 為定。 · 随為配料切底小理放在某上,不要现 炸。直接進行效應。 · 持興味料用湯汁或水等稀釋後再加入 米中,增減水量積粒固度進行充分標 炸。裝網隨時料直接加入米中,或沒 有從網底上完分開拌等。有時會前 期,或影響效能效果。 |
| 春司叙 | 白米 | 青司版 | 舞司飯 | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10 | |
| 春級 | 白米 | 稀飯 | 秘飯 | 1.0L: 0.5~I | ·加入近期的量約佔非量的30~50% 為查。 · 網絡配料切成小塊放在米上。不要指 淳,直接進行效查。 · 醫量少放不熟無熱的配料。 青葉期間事先過繁,指必等得重度的 他再加入。 · 是法收金相來。 |
| 着米藍 | 和米・白米 | 開米飯 | 陽米飯 (陽米與白米混 合時比水位刻度 稍微多加盐水) | 1.0L:1~4 1.6L:2~6 | · 加好水強。總配料盤在米上。 · 跨調採料用溫計或水等稀積換高加入 ※中,增減水量發在鎮底通行充分價 拌。 |
| 糖米 | 粒米 | 器米 | 糯米 | 1.0L: 1~4 1.8L: 2~8 | · 建築不要加入巴米坎東,否則有時會 際政區出版影響效衡效果。 |
| 活性植米 | 梯米 | 活性機米 | 機米 | 1.0L: 1~4 1.8L: 2~B | ・可使機能器性化・接高需要價值・ ●第P.8 |
| 付最米 | 什数米 | 什脸米 | 白米 | 1.0L: 1~4 1.8L: 2~6 | · 設施什較來穩原和加入此例不同,無 出的額的硬度會有不同。 含什較來此期較大的品種。或會有大較 (iOrens以上)什酸學的品種。或的有大較 可能會較硬,如應果浸泡飲水中2小時也 有異效素的話。但出的米縣與會體數。 所謂"什較米"功能,是是最以種果, 再加入其他數種發類混合。一起效量。 |

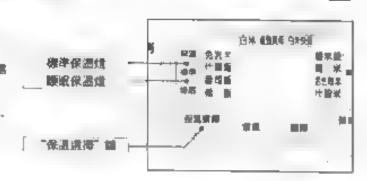
[●]使用免洗米時·參閱P.8 "免洗米炊飯時"。 ●使用免洗米時·讀使用免洗米專用量米杯(標有"無洗米專用")。



標準保温、睡眠保温

在保温中·按"保温道律" 鐵·可切換 "標準保温" ↔ "睡眠保温"。

- ●下列情形時·即使按"保温環擇"讀 也無法違 入"酶緊保溫"說類。
 - 此時,如強性強要,自動切換為"標準保護"
 - ●炊煮項目為"什雜舫" "梯飯" "粮米脏" · "粮米" · "活性糯米" "什般来"
 - ●"標準保護"超過12小師
 - "睡眠保温" 经透4小箱
 - ●防保湿取消或伴電等 內鍋騰度過低時
- ●出廠時 設定為"標準保道"。



標準保温

经有好待自勤进入"排举保满" 狀態·標準保温燈亮。

●在取消的狀態下 加坡"保護漢裡"例 即可接行"神經營港

党道

60

中医

83

中

BR

皇绪

把键

睡眠保湿

於"標準保温"狀態下使用。

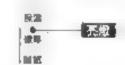
長時間保温時 由於是在較低的溫度下保溫 可有效防止米數變數 豐色 學妹等

7 確認標準保溫組盧於亮燈狀態

2 按 ==== 雜 睡眠保溫增易

- "睡眠保温" 核超過8小時 時自動回復"標準保温"狀態。
- ●獨争部和居住理員的变温 上蓋的關閉 米的理類及点采方法等依据 有時容易遊成權 獨雪禮、蓋生興味。

如果在意的語 健議使用"標準保護"



卷"醋度保温"返回"模準保温"時

●在保溫中臺灣目特時間時 請按 "調整時間" 部的 ◆ 或 ◆ 健 常再次校 "對整時期" 健 才會恢復顯示保 選擇達的時間。否則下次效能時期不顯于保溫經過的時期 話切換只能在保溫中進行

- ■在銀內保存來數時,轉帶必使用保溫功能。
- ●保温發学米 精末(7分積米、半掲米 3分標米)時 請使用"標準保溫" 、可避免產性胃味)
- ■燉煮料理請勿使用保溫功能 、燉煮料理之溫世者下降 請以另外的鍋子 再做加熱。)

注意事項

保温狀態下的再加熱

用於保護中("標準保護"或"睡眠保運")。

- 如熟慮於保護狀態的米飯 特別對於聽取侵溫 因其溫度較低 利用再加熱使米藍溫度提高。
- ■調勿識行機療項目的保溫狀態下的再加熱。(物理料理之温度若下降 請以另外的編子 再做加熱。)



"炊飯/再加熱" 蘭

烦毒。

1

攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

- 申請務必進行榜評 防止采動於賴衣器鏈。
- 量與加熱少量未顧時,按為一額一約160g)左右的重溫。 大批數用水 並充分操作。 米數種地集在內鎖的中央一可助正米數乾燥會硬。
- ●攪绊米飯時 調小心掃傷
- ●攪拌米飯時 內獨有時會轉動 給便用偶然未要等按注 可防止轉動及內網底部 外側。所欄個等。



2按点

確認保護機 環想 保護或時職保証) 重於資売狀態

典加熱開始的 提示管**电響** 炊飯/再加熱燈筒 煙 再放熱結果後提示 含(蜂鳴器 唯會 標準保護短亮線

再加熱的大致時間 約7分間 9分割



●在標準保溫機或睡取促溫燈無高規制整下一被"炒點/再加熱"體制開始炊籃。因此轉必須確閱標準像溫燈 或睫胀保溫燈鑑於亮焓後再接"炊飯. 再加熱"錯

3

攪拌米飯

- ●由於鎮底的采飯會稍微變硬 因此體充分機能 臺甲
- ●機拌米飯時 額小心機傷
- ●標拌米飯時,內偶有時會轉動,即使用隔熱手套等按住。可防止轉動及內鍋底部(外側)的損傷等。

希望停止再加熱 進入取消狀態時

按"取消"键。

希蒙伊止用加熱 機構保溫狀態時

按"保温装排"统。

以下情况關不要再起熱

日米以外的場合。(會便米盤集制 變色) 反階很行用加熱。(會修米數集業 數值 米數的量101. 規格 超過白米水位列度3以上時 ..&L 規格、超過白米水位列度6以上時(不能充分加熱)。 米數過於冷卻或內絡溫度數值時。(會便米數變焦、善生實

陈及提键

定時預約炊飯

●在定時預約之前 請先確認目初時間的擴示具否準確。 會關P?

- ◆點定的預約時間為米型炊氣完成時間。用"預約1°和"預約2°采記號?個務約炊能時間。
- ●出始時"機約1"股定為6:00 · "預約2"投定為18:00 ·

設定預約時間

· 按 ™ 鍵・選擇 "預約1" (或 "預約2")

翻示"预约"的放送时间 放散 再标题程模块。

●如再次按賴·阿爾示"預約2"的設定時間。



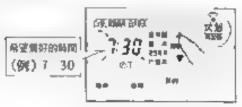
夕按 ■ 羅·選擇需要的功能

■"由乎快速"、"针牌版"、"精采版"、"特融采"、"绩素"不能使用预的定時。

② 按 ▲ 鍵或 ▼ 維・設定希望食用時間

安 ▲ 韓 以10分額為単位配準 被 ▼ 韓 点10分額為罪を設定

- ●按住按網不放 则以10分額為單位快速規划。語或
- ●希望預約的時間與前次相關時 順不需要調整時鐘



4按禁 繼

数數/再加熱燈蓋 和預的燈墨燈 捷示音、蜂鳴鹽)鳴響

●需按"效截/再加熱"對 才能完成定時間約功能。



定時預約炊飯的參考時間

| | 曳車項目 | | | | BQ 11 | | | |
|-------|--------------|---|-------------|-----------|--------------------------|------------------|--------------|---------|
| 7.洪州日 | | | 1,00,000 | 4 | | | 1.81.884 | 4 |
| | 台 带 | · | | | 小器 0分額 | 13/14/5 | | |
| | 機改修珠 | | 17585205+1 | -13/3/33 | | | 36 海海雪 | 19/583 |
| ľ | 第 :美樂 | † | 4584 | 3/4/25 | | | 引进15分钟 | 13/485 |
| | - 100 | | 1/08 | - 13/[485 | | | 464 10 mag ~ | 136.88 |
| | 72 ML | | - | | 小路20分類 | 43/146 | | |
| | 温米 | | | | /48\$50 93 \$ | -13/J U Ş | | |
| | 活性輸米 | | 3/1/4/40552 | 135,48 | | | 34時45分離 | 13 1/16 |

- ●配。丹刀斯特的炊飯時 蘭胺 "胞消" 键
- ◆在定時預約中想为巡討前新馬時 間接"再整時間"額的▲ 板 ▼ 信

- ●使用泥砖桶的炊食料 集田的能器數
- ●定時強約效能時 不能示所常制能效能時間
- ■當級定時間不足於定時態的參考時間時 領袖器陽響 证期据
- ●製手等容益的高時 為防上白半湯度浸泡而引起整質 調信量 超広行 3 吋3以内 免洗米助8,吋9切内
- ●調勿使用走時限的效果發芽水 由於母芽來容易吸收水分 角 時會影響效應效果
- ●容潔 水溢核低器 或倒霉酸 非董增減等國素 到了預於終 能有時數基沒無評

●磨氣份量 作法關參製P17的"食鋼"

罗提效素料理特

●為了不便期所料用數於難底 請至分禮排後再亨詢

請勿能先放入勢水更調

書稿勿使討作輪与整物等地與實施縣的資材。

注

為對免損值

內鍋防占途艦

● 植物李湖椰骨頭創築及耶袋食材等

●請用語外職作為在存得提手排

●減勿減为約成了互換性、模 節放入標准準備性

●調勿獲用工銹鋼放取得拌

準備好會材

●依賴"貴撰"中的份圖進行ヲ濟

將食材放入鍋內

●若無險聯食課上施配觀之ヲ課方才或何貴進行ヲ訓時・ロ報告 最或基品。或突然用機与發內容物所維。 導致損傷及費傷

●早期衛星料理時 食材分量請勿超過最高水位以上

內指炮貨時基高水位線 细心物 SER ? 颜 上 1 1 0 Ú | 日本 ξħ Be. 8 UE b 01 战幅 別規格

撕內鍋放入本體中,安裝內蓋組和蒸氯口組, 關閉上蓋,並達接上電源振頭和本體插頭

權力內緣學例和本網內辦所則的水分和異物。惟人本轄中

感李轉基而在全基人本種

2 時電源議議辦實議人基座

鎖後・鯝蕟 ▲ 或 ▼ 來設定燉煮時間

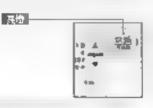
●疫品酶子面核中 醉醉子 炮源"和罗湖市博特閣 羟額元時前 **显射机的最初酶不時期 可报"铜紫時間"儲約 a 践 = 可從!** 分離 4 - 野之期對於定 · 渤東時間清華美料理商請

長羽掛示時間 可设定的特別新原 463 1分類 4分時

掖 쬁 Pizzili

效衡 西加州時空燈 罗斯斯斯的现在分 蜡油湖 福豐 脑外测验效素時期

●亨斯中班的混合的特別時·請按"謝整時間" 變的 ▲ 概 ▼ 贊



烹調完成的提示音(蜂鳴器)鳴響・烹調完成

按 🕅 鍵,將澳調物從鍋中取出

- ■罗斯克战略制定列取出罗斯特 如本及時取出 可能會出到絕上 ●罗斯异族後通畅必按"眼间"課 如不檢"服備"額 內條 喉腺物質竭,中溫順置 文 從解供取出更為特
- ●蛇要罗講物尚未纳斯·爾里爾德作步襲 4 以下的操作程序。译 **民亨海**科斯





- ●講李問後 個馬貝理內第 否則場所顧予訓物時
- ●亨調後如畿內爾有亨爾特與《頭臺灣PF的》本體內的異味清理"。五點異躰
- ●豐馴完成的與內溫燈相當場。取由烹牌物時調務以一心
- ●調勿特人多編總器
- ●前原料理動物使用報溫和低

全體中配數的計算單位

會轉變開除權的資米甚進分量米

B Set
B Set

金洗米 原用 免涉来等用 重大桥 14杯 作成

食譜

什么新

| 材料(4~5人份) | | 東色鉄油 |
|--------------------|-------|---|
| 白半 | 3 66 | Epsylva i pis i i i i i i i i i i i i i i i i i |
| ■ 图: | 5 G g | Ai 名 / 批 |
| 油炸百瘟 | 44 | 開 ,小匙 |
| 胡椰帽 | 35d | 日式海温纳 A小批 |
| 海腸 ** * ** ** | 350 | 准备压的水 爾尼芹 |
| 牛排 | 359 | 海馬 |
| 乾香葉 泡面) 2 ~ | -315 | |

空間法

- 1 把切成一公分方塊的層內 利姆威曼方塊的油炸豆區 用 無水攝過 用众时淹绝5分值
- 2 胡蘿蔔 黃確切成小長方塊 黃爾河熱水泉過極温乾水 份 牛勞開成海片海水除羅維於人格粉溫乾水份 野各品 切成締結。
- 3 在泡膏基的木棚及加入沙罐1便分分槽件
- 4 白米洗準機 加入沙難3及水学<mark>白末</mark>的水 3契序3 るど 機能進行充分構幹均匀



- 5 在沙爾4的自來上被沙爾 和沙蘭2的配料網中。 通常將監照與來權經 另外來和歐點量過多時朝影響放進
- 6 校 選擇 制造律 计路板 掛 再端線校 软筋 再加熱 號
- 7 训除成保通時 機維打器
- 日 磁入観知 再放工物でを収め
- 請勿仅温計請節 書間26 時。的仅高

F 楼 播 百

(納在) 技術部+類

海径片 乔木 類油 紅葉 n-1 編章

克蘭法

- 1 白米泉準備 加水型 素高族 的水位织用 3
- 3 切機成保温時 把無移對觸有混布的體司不備 存即每天 混合關 陶時不斷的進行關格並續限便其冷卻



銀行機・金貨 金貨機

雅澤蘭:華澤 職米種

 頭車學系獨好得可數据配對容。手書書記時、只要基人各 目確如的記述數可會的。他可由學學實際學得否於基入監 相應用。

糯米紅蔥飯

材料(4~5人役) 環果 3 4・ 塩豆 50g 芝麻着 4・・・・ 国産

克網法

- 1 檔案洗許線及入解期中原於亦均及實的30分額左右,以及 個別的
- 2 紅可氏好後倒遭其他輔權 加2杯水後與緊凍體的2分額 其板排湯汁倒掉 重新加3杯水氣腐板物質的20分類 原 到紅息可以用甲核經濟發不會類開的程度 最後把紅豆 進士好間
- 3 所多篇**的精系倒漏內纖禮 加入步骤 的悬注 並加水差 類學數數 的求句句情念 請從調查進行充分模別的句格 既把更的制度為有例在指来下
- 4 核 酒 塔 謝漢塔 開老衛 特 再專輯後 炊飯 西切納 權
- 5 並入你治財整後 子間鏡蓋或針合與電火節样写其電 互提列 電話婦人執中,依確個人真外請。芝麻畫
- 創在糯米中浸入煙米更有的 納姆尼人水量稍多於到度水量
- 調勿保護職本數 参配PB 1016. 的设温

香菇雞湯 - · · · 設定時間:1小時(1.4L **· 1.**4L)

選擇管:選擇 | 機械 |

: 密澤 美質

| 材料 | 1.0L (2~3人(9) | 1,8E (4~5人份) |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| 去骨部内 ・・・・・・・ | 300g | 500g |
| 較香菇(泡餅): | 200 | 40g |
| 坐皇 | 10g | 209 |
| 35 | 1失胜 | 2大批 |
| 泡蕃姑的水 *** **** | 独並 | Solo final |
| 青越··· | 1本 | 7冰 |
| The second of the second | 上沙陸 | 1 /4/3建 |
| 《禊墓好》张白柳 : ** | 消費 | 油气 |

HIRITIAN A.

- 1 附髁内切成 口大小 放入其他健中加州水,用小火川洲 約2分繼左右 真脸人黏脚薄較水份 浓郁的基础切透器 易入山的大小(2-3等份), 育熟切成約4cm, 註蓋切成 形。
- 2 牌) 放入網内 (
- 3 在2中加入演與忠善茲的水、再加入水量 LOL 至 | 四次 | 的 水位到度4 1.01至刻度6 之後進行機样
- 4 富上調義後接下 地 策 前 股友時間1小時後 再接下 炊飯/再原料 舖。
- 5 煮好除加入鹽攪拌

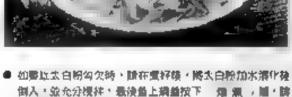
如要這太白粉勾欠時,競程煮好後 辦太白粉加水潛化後 例入《放光分標評 香袋商上鍋蘸粉下 () 微 / 微 / 如 . 如 再加州1分離左右。

五種類蔬菜湯 及定時間:1小時(1.81、*1.81)

| • |
|---|
| |
| |
| |
| |
| 4 |
| |
| ֡ |

| 村田 | 1.0L (2~3.A.6) | 1.8[. (4~5人份) |
|---|-------------------|---------------|
| 胡雪雪 | 80g | 140g |
| | 809 | 1409 |
| 本事 : | 800 | 140a |
| 乾香菇 泡筒) *** *** | 20g | 40g |
| 国際哲学 · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 409 | 70g |
| 控書盤的水・・・・・ | 通電 | 1/6 SEC |
| | 14, 85 | 生み小型は |
| 《姚喜好 火舟粉 | 高景 | 通常 |

- 1 媽胡羅香 医霍卜牛曼 激励的各级切成缺 牛曼附成领 片後潛水路旗。
- 2 單端業子切成市易入口的長度 約2cm) 用熱水燙物放 人鑑謝禮乾水份
- 3 將1的喪材放入網中 加入泡香菇的水 1/0入水量 CL至 · 自采 自采的水位则度4 1.8L至图度6 结换进行提件
- 再按下 次低/引加热 館
- 6 煮疗排打菌上基 加入抽和2径指挥 哎啶入群血清2加 在上面。



再加熱1分離左右。

- ●等次炊飯 促进後 間選杆項理・
- **电圆形公线下电源通短和本领情能 特本舱和内部冷**
- 汽油 去污秽 去污ओ 尼龍 金雕等 漂白即等。 ●関勿使用信邪水 包養水等

J. H. L.

本體外側 用軟綿抹布法上程序的洗碗槽 棒乾槽廠紙

會使用化學權抵他等以上關外側 本體外價時 間本要以力學試和長時間的認識

蒸氟口紐的安裝部位:

綺華集田組取下 用橡乾水分的敷 市商民本館・

上蓋開開留 -

上點開閉翻層面與有米的养時 四 務必使用价值或泛解的米粒消除乾

> 操作而极-用軟軟錦冰布在核。

蒸氪口艇 +參閱P 19



用灰纹砖块布容法

本體內侧的清理(自勿問治師例入本語內側)

内亚坦 內蓋整備

賴數個內重組用數米或水浸泡後。 用海綿塊滑洗。

- 鲁如舟近和等吴物达附 曾很英素准测得数 家飯乾燥,無去進行莫吐煙煮及高厂保 温 战闘,群场轮,严
- ●請勿抱下內蓋整備。
- ●胡桃使用後 納務必有洗內蓄絕・如肚童 不予消洗: 會導致變為蒸色及生態。

上藩、慈知口

賴模點上基理行演理。 斯神教水马的蚊科扶布 特主體內侧活射 的果糖及蘇稅應捐裝澤。

- ●調勿任用 光筋精神
- ●精/方殊觀會導致製色(茶色 及飲

本體內側(檀面) 带理晚水分的收缩料布膜机。

加熱板

用軟額其布潤溫水排吃過攤根表面污垢 加熱板有虧較等不對時。用作為約370號 砂銀品上水飼飾舞器 润竹鹽或筷子數除 嵌入的非数危惧物

中心感熱器 -

用棒蛇木分的鞭鹞练而覆纸。 加奇琴特及黄物嵌入科 胡用分驱成误

附件、內鍋的清理

用海綿塊等軟性材質

物品清洗

討穀賴廢位。使用中件沒越更 及碗精) 清洗











•內的異味清]

- 清沃養的内醫中加入水量型 "白米" 水位斜面(1.01.損格為 1 1,8L模植為2)
 - ●除水缸外质勿加入其份沒進制了改稿報等
- ② 開閉上車 校 → 育 選擇 '白米快速'
- 3 #(証)#

- ▲ 提示音(動物量) 物質 切換成保温性 按(***) 前
- 5 特本關冷學之韓国次領張內鎮 內蓋組並推納蓄銀口組 税員体去職状況が蓄着此歩電散次
 - ●此步驟可減多與以類個 医使用状况不同 有時無法完 全演辞具队 请求能本公司服除中心
 - ●排勿似当網味後的米數 图先标道强管频率赖新加度豐富。
 - ●項質於通風與好處 显打限上關使其影響

5票 口能的清理 神中医冷静性神经疗理理。

用水沖洗點製口組的外侧和內侧。

秦梨口盒的拆卸、安裝方法



美国方法 終表戦口金向禁制口道的"ほぞす (括約)" 表示方向時動即可取下(´゚) -



將惠凱口量的一樣起與泰凱口宣的。 穩記對齊。 南 "つける(安裝 " 表示方向轉動確實安裝 (メン) »

蒸氣整體的拆卸 安裝方法



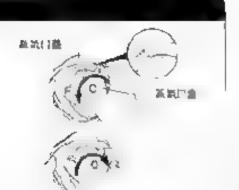
特国方法 使用的数等 荷蒿葡萄酿做蒸气白蓝的切错或取出

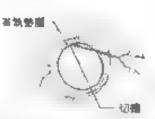


將蒸煮墊區電實裝入蒸氣口直的切槽。

去契約 美数整海镇为纽约

- ■妈逐業整要何积無支持條用。會选起發數及常聚型(3) >
- ●協会裝不機底 會過起導影及米標基底





ii 網約取下、安裝方法



用單手按着內蓋把手() 网時按壓上 推內重組閱定的(②)數下

●在沒有複數上推內蓋附於定劃時 - 調不會包括內蓋 ₽. F

會導致內圍絕域,基效鏈



跨內區投下條兩處的後定的積入上區 热极 按图内重辑 重到内盖相思定的登出"卡 塘" 领為止。



關於零件更換

- ●告责為消耗品等性的名稱:損壞時、消更換新的零件 收費 。
- ●更接時 调维認好產品的型號及零件名稱權 治斯本 公司服務中心業界。

| 零件名階 | 零件被理 |
|---------------|-----------|
| 内面超 (1.0)、玻格 | C137-68 |
| 內蓋根 型 規格 | (158.68) |
| 内 圖 (1.0.39格) | B335-68 |
| 内 简 51.规格) | B335-68 |
| 6.8 | 9-WW-58 |
| 低點架 | 618112 00 |
| 55米店量 東林 | 515784-00 |
| 免洗来再问冒米杯 | 517824-00 |

明申

142412

1

ı

ı

● 需檢查項目

- ●存締制的場所措施水無時 易導致水量過多或過去 導致米酸的軟硬型變化
- ●因品權 書始 信存问题 新来印画来)等不同 米酯的數種資會有變化
- ●因激遣 水溫等不同 宋藍約教禮略會養變化 動態量環能水量
- ●用定時緊張的水脈時 水放有時會體得很數 此為正常現象
- ●周白米快速炊飯場 米飯會養得和養 业品正常设象
 - 內論是否變形で
 - ●白米是香用了"免洗来專用"量米拌來影畫?
 - ●是否病性好的取活行了充分模拌?→調在應觸好後充分預料。

●是加熱板 中心感熱熱及內鎖外側溶射旋的及水粉等異物 師例除來的故異物 ● 最后将来不拘充分市便是實殖部? 米能過於辣精

- ●内機是否實形 ?
 - ●是否使用配性水效素 ?
 - ◆性會緩緩時 最高使用減酸血力的效素質計7
 - ●最禁运员系统数型17期。
- 数截中来骤荡出 ◆患者点米不夠充分而使米種強留?
 - ◆内點形表圖形?
 - ◆亨佩項目 水量是高正確 2→ @來P10

●最對將電源強迫或本轄福銀克全種人儘量。

不能飲飯 ◆显否在顯示面域上顯示有 "E01" 、 "E02" 等? → ● 側P.22

●内鎖是含放人?→细放〔内鎖。

●哪样保道增減睡眠保温增差运券增"一個技"取消「解機用な物"烘量、再加等 劃。

负重中或保温中聚出 · 本書 的被音 ● 是微電風起動 网络火力的探音

英氢役外盖肉 本體之間決測

操作建长音

- ◆開始審內蓋級是否關準 內蓋結關差否解却?
- ◆內蓋整職台無關係以前舊數粒等其物 ◆個污時請清理乾淨。

不能進行再允熟

● 患者物消促薬?—●第P13

在保温中: 米蓋有異味

费胜

有大量結婚

●是否對沙蘭安飾進行促进?

- ●差四超過了 20.時以上的保護?
- ●因來是水的種類不同 有時無好機的影響上去發表
- ●最高經驗點散在鐵內進行型圖?
- ◆夏西縣冷飯會新加熱進行保溫?→◆图P.6 "可口的保温"
- ●要問題者好的報道
 「思分/模律?→職在新價好復先分授課
 - ●最而从米不到充分而便米額預留
 - **电效素计数配法 亞斯克利理德 有時會預話問味**
 - **・関仔總清洗内舗・→参照P** B
 - ●跨米數保存於內蘭中時,是否沒有他用保證。据?如不使用保證功能,將米數就置於內閣中,會開 效水能通生黄沫。→●图P 6 "可用的柴油"

素法提行健取保温 🕨

- ●星色雷娜子無法退行"睡眠你遇"的項目? · 參閱於12 "睡眠保護"
- ●保護促進時間是否認識 つ,時?
 - →保護等通時間越過了 2小時以上 前無決進行 建联保温*・
 - ●是再特令教育系统等选"四温? *我翻過放過低時 "海無边進行 "翻藏保温" *

不屬示保温 超過時期

●養養職法自前時間 7

・株技"美華時間" 韓 △ 或 · 切換關示時間・参照? 12 "注意事項"

| | 河 縣 | | ●無位真項目 |
|----|-----------------------------|---|--|
| 9 | 預約後 立即開始炊飯 | • | ◆目前時間是否與面板蓋不時間一致?一時間以24小時表示。請寫次指對調查。 ◆當拉定時間不足於定時間的參考時間時。與立即開始效衡。 |
| 預 | 到了預約時間 能沒 東好 | • | ●目前時間是否與動板顯示時間一致?→時間以24小時表示。調再次植數調查。 ●室道、水道較低時,或因電壓、水量增減等因素。到了預的時間有時數濃沒煮好。 |
| 約 | 不能預約 | • | ●在操作定時預約效应的差後,是否接了"效应/再加熱"圖?→無按"效能/再加熱"圖、亦能完成定時預約功能。 ● "7:00" 显否問題?→不進行時間實養解落無法接受預的。→參閱P.7 "時間的調整方法" |
| 燉魚 | 羞瘦料理未棄施 | • | ・教育的股定時間是否通知? ・透析兩食團中記載的時間進行設定、若溫朱恒熟時、開發 (4) 實理 (9) 管理行時間要節值如。 ・參照P.15 ◆是否正確計量或材? →食材計量如不正信、普通成溢出或未無為。 ◆內緒是否條形? →如內銷費形,音遊成話附或未煮熟、影響量煮效果。 |
| 0 | 無法撤棄料理 | • | ● 競否按下了"搬痕" 號 7→ 季聯P.15 |
| Į | 發生學覺時 | • | ■同時效能、拡使用電熱水磁線水、成使用複液維持・有時會超過額定電流、導致終電源消襲試電。 一電子製調單響使用電源指定。調物使用延長線。機電機・如停電時間未滿10分線則開始繼續效 能。 |
| 他 | 上董内側及內董 組附著變如銹因 的茶色觀污 | • | ●因為時會治粉米漿等體另:隨進行清理。→●图P.18 |

出現此現象時

| | 現象 | ●無檢查項目 | | | | |
|------|---------------|--|--|--|--|--|
| 錯誤顯示 | € 0 : € 0 ? | ●是故障・ →講典本公司補作中心/客服中心聊號・ | | | | |
| | H 0 1 | ◆上臺感熱器 - 中心感熱趨處於高遊 - → 建按 "吃河" ■ ・並打開上着 - 冷切15分離 - (小心獨個) | | | | |
| | ноч | ● 沒有放入內議。 →議務內議確實放入產部・ | | | | |
| | 1:00 因編 | ●內區的提電池用書。 將越與幾入極度後:重新調整時間、仍可正常使用。 但、接下確確,關示和記憶(現在時間、選擇、保溫狀態)消失。 更換時,講與本公司維修中心制體、近修更換新的提電池、(收費) | | | | |
| 8 | 福尔美琳 | ●順接下插鎖,重新再次插入電源插座。 →因時間閃爍為"7:00"、故讀重新開整時間。 | | | | |

緊急處理方法

- 租生異常財況或異常豐音時,顯治的本公司服務中心。
- ●電源線器開展常發熱時・接換器頭、停止使用・間治詢本公司服務中心。●電源線機構時、停止使用・額治詢本公司服務中心。
- ●請勿自行拆解或修理+以防不善操作引並觸電或火災發生。

規格

| | | 型量 | | | | | | NS-YSF10 | | NS-YSF | NS-YSF18 | |
|--------------------|----|------------|---|----------|-----------------|---|---------------|-------------|---------------|-------------|-----------|--|
| 炊飯容量 (約1) () 內海杯鞋 | Ó | | | | | | 来 | 0,18~1,0 | [1~5.5] | 0.18 1.8 | [1~10] | |
| | 裡 | | 数 | | æ | | 味 | 0.18~1.0 | [1~5.5] | 0.18 ~ 1.8 | [1~10] | |
| | B | | 米 | | 快 | | | 0.18 ~ 1.0 | [1~5.5] | 0.18 ~ 1.8 | [1~10] | |
| | R | | | 漁 | | | * | 0.17 ~ 0.94 | [1~5.5] | 0.17 ~ 1.71 | [1~10] | |
| | 1 | ft #8 | | | | | 飯 | 0.18 ~ 0.72 | [1~4] | 0.36 ~ 1.08 | [2~6] | |
| | * | | | | | | 鯔 | 0.18~- 1.0 | [1~5.5] | 0.16~ 1.8 | [1~10] | |
| | At | | | | | | 搬 | 0.09 ~ 0.18 | [0.5~1] | 0.09 ~ 0.27 | [0.5~1.5] | |
| | 柯 | 粗 米 : | | | | | 轰 | 0.18 ~ 0.72 | [14] | 0.36 ~ 1.08 | [2~6] | |
| | 85 | | | | | | * | 0.18 ~ 0.72 | [1~4] | 0.36 ~ 1.44 | [2~8] | |
| | 湛 | | 性 | | 9 1 | | * | 0.18 ~ 0.72 | [1~4] | 0.36 ~ 1,44 | [2-8] | |
| | 什 | | | 20 | | | * | 0.16~ 0.72 | [1~4] | 0,36 ~ 1,08 | [2~6] | |
| 4 3 | | | | | | | 測 | | 交流 I 10V 60Hz | | | |
| 10 | 定量 | | | | | | * | 610V | 610W | | 820W | |
| 200 | 2 | 09 | Ŧ | 均 | 耗 | - | - | 34W | | 41W | | |
| 敷 | | 新 方 | | | | 式 | | 直接加熱式 | | | | |
| | | 源 棘 長 度 | | | | | 度 | | 1,2m | | | |
| 91 | | 形尺寸(Acm) | | 表25.5×東3 | 表25.5×東38×萬23.5 | | 長28×電40.5×高27 | | | | | |
| 1 1 | | | | | | | 1 | 193.6 | #93.6kg | | #94.5kg | |

[●]程温時平均耗電量差定值20℃、最大炊飯需量的製備。●在特定地區(高山、觀學地帶)・功能可能無法正常媒件+銷售量避免在此痕地區使用。

象印暢銷家電 售後服務卡

原装進口・滿意售後服務

■此卡請妥為保管・如需服務事項請出示此卡。

注意事項

1.免费服務期限:自購買日起一年內有效但屬人為的 使用不當或掉碰跌落蟲咬及天災地變等,而引起的 故障損壞・不在免費服務範圍之內。

2、適用範圍:本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商 品為限,如遺失不再補驗。

 3、無用郵寄或托運方式客來修理時,其郵資概由購買 者自理。

4.服務及收費:在免費服務期滿後或在免費服務範圍 之外的修理,本公司將依成本酌收零件費用。

 本服務卡需由經銷商填妥型號及購買日期,並加蓋 經銷商之印章·方始有效。

使用本產品時,請詳閱說明書,並請妥善使用本產品。

7、產品保固僅限於台灣地區。

DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN. PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.

50 號:

經銷商:

2000日期:

職買地點:

經銷商數記

進口商:台象股份有限公司

越條服務電話:五股(02)2299-5368

台中(04)2254-5158

消費者服務專線:0800-880-141 全印官網: www.zojirushi.com.tw

象印服務專權:請洽各大百貨公司會印專欄

台北板橋 (02) 2966-2219 台北長安(02)2506-5528 台北天母(02)2876-0151 高雄(07)761-6600

